

# La Chouffe 8%, Driepoot 30 liter

## Ingrediënten:

9 kilo pilsbier  
300 gr Caramelmout  
800 gr suiker  
6 gr koriander (ketoembar)  
3 gr komijn (djinten)  
3 gr karwij (kümmel)  
48 gr aromahop 5.3%  
30 gr aromahop 3.5%  
36 liter maischwater  
18 liter spoelwater

**Schroten;** zo fijn mogelijk maar vliezen moeten heel blijven voor het filteren

**Water:** maisch- en spoelwater opwarmen en aanzuren tot tussen 5.5 en 6.0

**Maischen:** volgens recept. Rusttijden zijn inclusief opwarmen. Jodiumproef: bij 62 gr blauw en na de 72 gr bruin. Wanneer niet bruin doorgaan met de 72°-rust. Doorverwarmen tot 78° om alle processen te stoppen.

50° inmaischen 30 minuten  
65° - 90 minuten

**Filteren:** hoeveelheid meten per maatbeker (35 l) en densiteit meten en noteren

## Koken:

Gistvat ontsmetten

Kooktijd 90 minuten  
Na 30 minuten 48 gr hop toevoegen en de suiker  
Na 60 minuten 30 gr hop  
Na 75 minuten de kruiden

Densiteit meten. Te weinig alcohol? 17 gr suiker p/ltr/% of inkoken  
Kwartier voor het eind koeler, lepel en thermometer meekoken  
Densiteit meten en noteren

## Koelen:

Tot 30 gr, dan klaterend in het gistvat en gist toevoegen